

# "Vi måste alltid bli bättre"

Odd Norman tog över Eymunds gård 1976 och planen var egentligen att ha mjölkkuor, men det var för dyrt. I stället valde han som nygift med Maud Norman, att köpa ett par kor för bosättningsbidrag de fick av staten. De tio kalvarna blev allt fler och i dag föder Eymunds upp 800 viktigtul per år, men målet är att komma upp i 1 000.

När jag besöker Eymunds i mitten av sommaren är stämningen god men lite stannig då man lyktas bärga andra skörden vall på de 130 hektaren under natten, precis innan regnet kom. Årets valldönd var rekordstor berättar Pontus och Odd svarar.

Första skörden var enorm, det tog tre dagar att bärga den. Andra skörden lyktades vi ta på ungefär åtta till tio timmar, så den var inte lika extrem som första skörden, säger Pontus som är Odds svärson och gift med dottern Märtha.

## BRÄ MED MINDRE VOLYM

På gården har man arbetat på olika sätt under årens lopp, men sedan 2001 har man kört det egna varumärket "Eymunds" som i dag är väl känt och fått flera utmärkelser. I början jobbade man för att få upp sälvolymen och produkterna fanns förpackade i kylbrickor och låg centralt hos detaljhandeln vilket drog upp.

Vi sålde 35 djur i veckan till Coop men bara förpackningen kostade en tjuga. Vi tjänade inga pengar på det och därför har vi slutat med den typen av försäljning. När vi låg i hyllan med andra förpackningar ifrågasatte konsumenten varför vi var dyrare. Nu finns vi bara i manuell disk och då frågar inte folk varför längre, berättar Odd och poängtevar vikten av att personalen ska kunna föresedla historien bakom produkten.

Att sluta med konsumentförpackat minskade omsättningen men det gick inte sämre för det.

Ibland måste man dra i handbremsen och ifrågasätta vad man håller på med. I detta fall var det bättre för oss att sänka omsättningen och fokusera på det som vi trodde mest på, säger Märtha, som är det mest lersta sykonet i familjen och som tillsammans med Pontus en dag ska ta över företaget.

## KVIGOR FÖR KVALITET

Eymunds är ett premiumvarumärke och man jobbar ständigt med att få en jämnare och bättre kvalitet. Under det egna varumärket har man beslutat sig för att

endast sälja kött från kvigor, vilket har medfört en höjning i kvaliteten.

Koror skiljer sig åt beroende vad det är för djur. Man kan inte jämföra kött från en tjur med en kriga, de växer i olika takt och därmed får köttet olika egenskaper, berättar Märtha och Odd fyller i.

Vi kan heller inte bara säga att vi ska ha mer betalt. I så fall måste vi också hela tiden bli bättre!

Kvigorerna växer långsammare än tjurarna vilket innebär att uppfödningen av dem är dyrare. Tjurarna som Eymunds föder upp säljs till HKScan och kvigorerna marknadsförs alltså under Eymunds eget varumärke.

## KOBE SOM INSPIRATION

Eymunds har fått en hel del priset, bland annat Årets marknadsförare, Årets spannspek, Gastronomiska akademins diplom, och de är högt rankade i exceptionell nivå.

Inspiration till utveckling av företaget hittar man bland annat på studieresor. Den senaste färdan gick till Japan där man besökte Kobeuppfödningen.

Kobe är en källa till inspiration, vi föder inte upp Wagyu men försöker att tänka som de gör i sin uppfödning. Vi strö strö tre gånger i veckan och hanterar djuren mycket. I stallet lyssnar djuren på musik och kan få massage vid borstarna, berättar Odd och fortsätter:

Kobe säljs för 3 000 kronor kilot, de har skapat en stor kring sitt kött och det är en bra produkt.

När det är dags för slakt åker djuren samma väg som de gör till betet och slaktas på Gotländska slakteri i Visby (tjugo minuter bort). Därefter transporteras slaktkropparna till Stockholm där de hängs och styckas av Grantelius.

Folk har frågat oss varför vi transporterar till Stockholm och sedan tillbaka till ön, men faktum är att merparten av försäljningen sker på fastlandet, säger Märtha.

## EYMUNDS SIMGUS

På Eymunds har man en filosofo likt Kobe, men deras variant heter Simgus. Det



Märtha Norman och Pontus Bengtsson Norman jobbar inom och är delägare av familjeföretaget Eymunds som Odd Norman lade grunden till ihop med sin fru Maud 1976. Nästa mål är att utöka uppfödningen till 1 000 djur per år. Förutom det jobbar

är just kött från kviga som är uppfött på Eymunds, enligt deras filosofi, slaktat i Visby och styckat och även på sista raden.

Det har hjälp oss hemska mycket. Alla gårdar borde arbeta med Lean. Det har kostat pengar men vi har också tjänat pengar. Nu gör vi inga dåliga affärer och det är ordning och redan. Vi försöker utveckla hela tiden och bli mer rationella, berättar Odd.

Något annat som spelat stor roll för företagets utveckling är enligt Odd företagets styrelse.

Styrelsen är alltid bra att bolla idéer med. Visst kan man ta diskussioner hemma vid kökborde också, men det blir inte samma sak. Styrelsen kan man lita sig mot och det är speciellt bra när man hamnat i en tung

situation, säger Odd och Märtha fyller i:

Det behövs även utbildning och rådgivning. Kamskap är viktigt, men när man har mycket på sina axlar kan man lätt få tunnelseende. Vi har ett stort lantbruk och säljföretag men vi kan inte göra allt. Uppgifterna delas mellan olika ansvarsområden och sedan köper vi in mycket tjänster.

När det kommer till maskiner är man effektiv och har alltid jobb till de anställda. Av de tio som jobbar på Eymunds, sitter fyra på kontoret och det är där man tjänar mest pengar, menar Odd.

Ring runt och förhandla priser på allt. Ett par ören hit eller dit blir mycket pengar och då har en bra timpeng. Om vi får upp priset en



man alltid för att få bättre och jämnare kvalitet.

REDA GARDEN

## REDA

### Eymunds Gård

Vad: Uppfödning av köttströdjur, kvigorerna säljs under det egna varumärket Eymunds och Simgus, tjurarna säljs till HKScan. Aktuellt: Generationskifte på gång. Förebild: Japansk Kobe-biff och Wapnö i Halland.

krona, så blir det en miljon extra om året, för att det ska synas på sista raden måste man vara effektiv och förhandla, säger han.



KATARINA JOHANSSON



Som en del i Eymunds Simgus-filosofi, ska djuren hanteras mycket, få nytt strö tre gånger i veckan, lyssna på musik i stallet och ha tillgång till massageborstar. Djuren är friska och det är mycket sällan man behöver öppna medicinskåpet. I hagen märks det att kvigorerna gärna kommer fram och ger fotografen en kysst.

ALL  
GRIZ

Premiär för

Finns hos de

- Helt ny
- Helt ny
- Högre v
- EPS ser
- Knapp
- diffusi
- LED s